MOEDOR
CARNE COM REDUTOR

MCR-10 SS
MCR-22 SS

Manual de Instrução

Termo de Garantia

e

Segurança

ÍNDICE

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GPANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **GPANIZ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

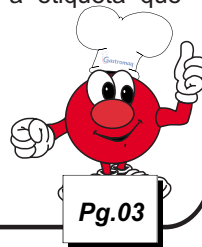
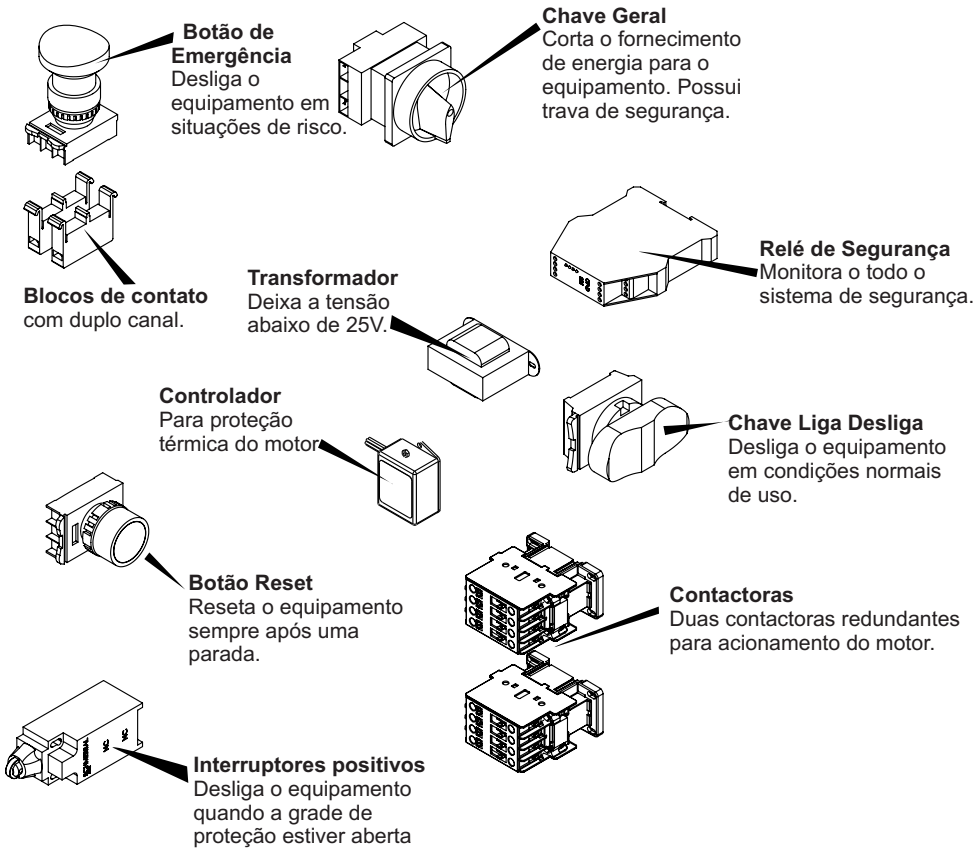
Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	$10x10^6$	$10x10^6$	$10x10^6$	$10x10^6$ manobras
Vida Elétrica	$1,8x10^6$	$1,2x10^6$	$1,3x10^6$	$1,2x10^6$ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	$30x10^6$ manobras
Vida Elétrica	$10x10^5$ manobras

Botões

Vida Mecânica	$3x10^6$ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica	$3x10^5$ operações

Dados Específicos: *Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.*

Normas do Projeto: *Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requeriments for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.*

Moedor Carne com Redutor: *A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.*

Esquema Elétrico: *Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Mono verificar a partir da pág 16.*

Riscos: *Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.*

Segurança: *Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.*
Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.
Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.
Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.
Não remova o pino central do plugue.
Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: *Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.*
Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Adulteração: *Seu equipamento possui grade de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.*

Utilização do Aparelho: *Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.*

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 09.

Manutenção: *Procedimentos para manutenção, cabo danificado, verifique pág 13.*

Emergência: *Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.*

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 15.

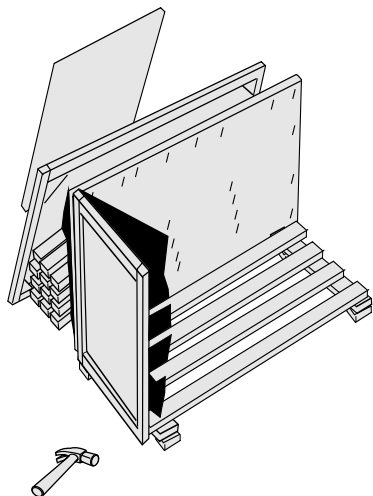
Vida Útil: *A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.*

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou ‘T’ para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

O Moedor de Carnes com Redutor MCR-10 e MCR-22 é fabricado em aço inox, proporcionando maior higiene e durabilidade.

Possui bocal de moagem removível, produzido em ferro fundido com banho de estanho. Contém também um sistema de redução feito através de uma caixa de redução com engrenagens banhadas no óleo.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	NÚMERO DO BOCAL	DIMENSÕES (AxLxC)
Moedor Carne com Redutor	**MCR-10**	30 kg	120 kg/h	10	355 x 320 x 590 mm
	MCR-22	38 kg	200 kg/h	22	450 x 320 x 720 mm

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

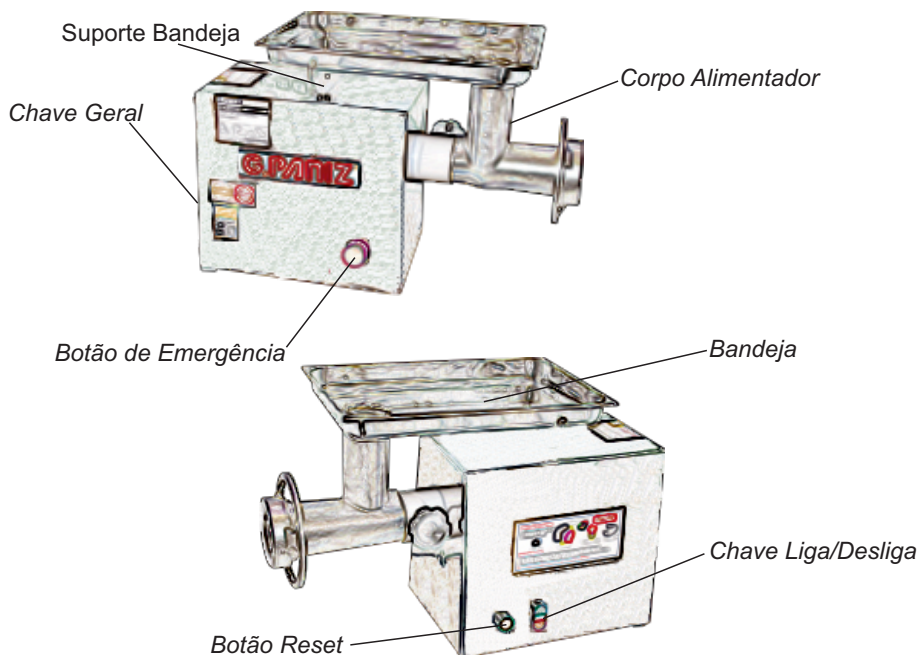
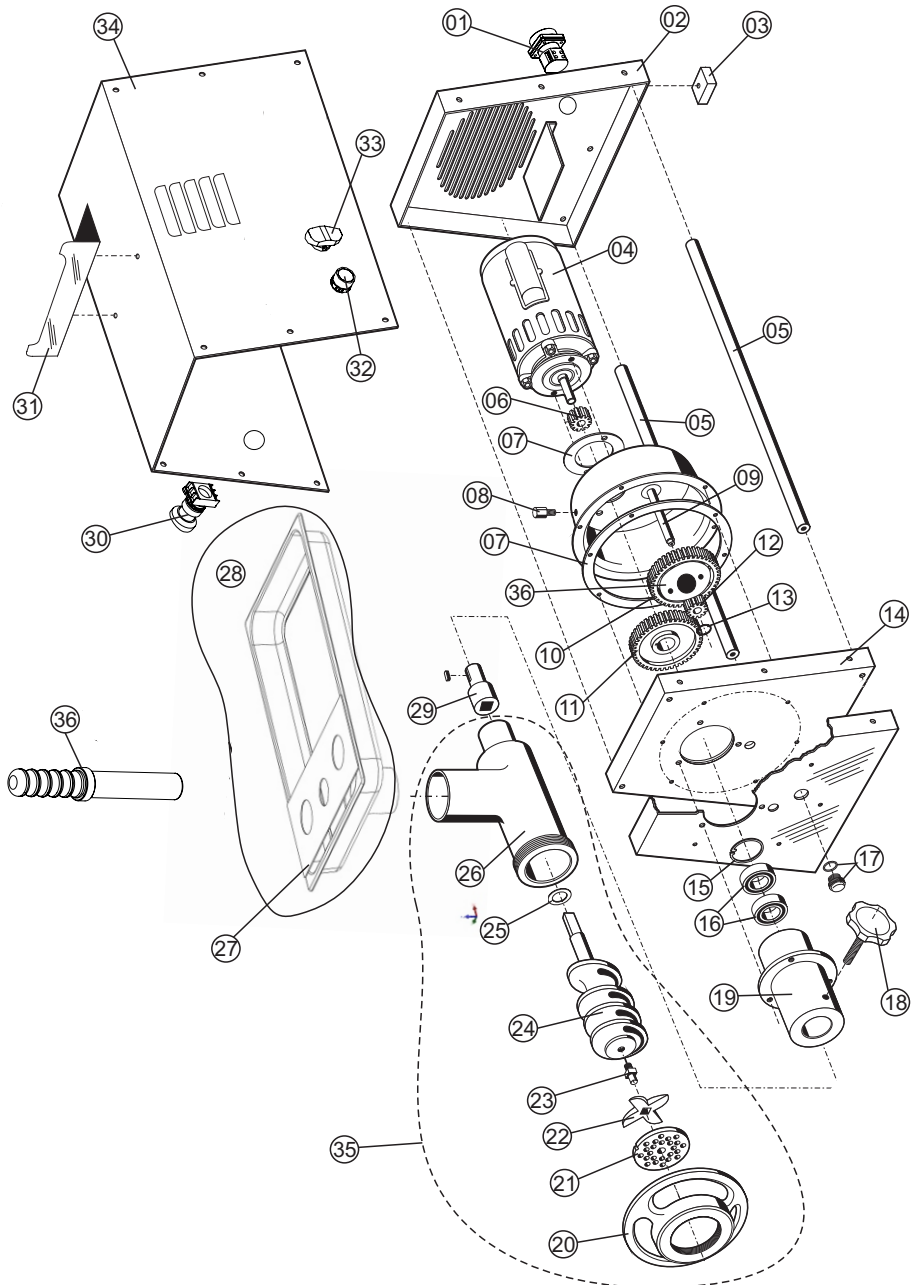
Máquina	DESCRIÇÃO	Potência	Código
MCR-10	Motor Monofásico 1/2CV 127/220V 4P 60Hz	1200 W	70358
MCR-10	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 50HZ	1000 W	70448
MCR-22	Motor Monofásico 1,25CV 127/220V 4P 60HZ	2500 W	70369
MCR-22	Motor Monofásico 1,25CV 220V 4P 50HZ	1800 W	70447

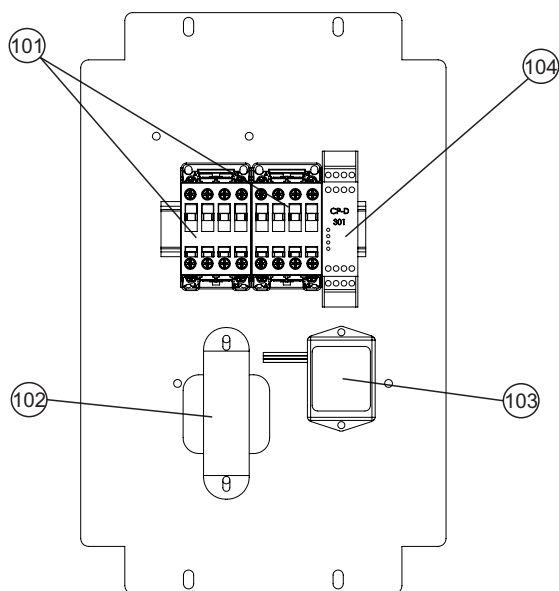
INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

1° Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
2º Passo: Posicionar a '*Chave Geral'* na posição ON ;
3º Passo: Encaixar a *'Bandeja'* no suporte, localizado na parte superior da máquina, e no '*Corpo Alimentador*';
4º Passo: Verificar se o '*Botão de Emergência'* está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
5º Passo: Pressionar o botão '*Reset'*;
6º Passo: Pressionar o botão '*Liga'.*
7º Passo: Colocar a carne na *'Bandeja'* e com o auxílio do *'Socador'* empurrar entre o *'Corpo Alimentador'*.
Caso seja retirada a bandeja, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 3 à 6.

Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga'*.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA

ITEM	DESCRIÇÃO	MCR-10	MCR-22
1	Chave Geral	71469	71469
2	Conjunto Tampa Traseira	07646	07648
3	Pé Borracha	70367	70367
4	Tabela de motor pág. 8	-	-
5	Espaçador Menor 314mm	07661	07611
6	Engrenagem Helic. Menor Direita	07655	07605
7	Conjunto Junta Borracha	70386	70386
8	Respiro	01057	01057
9	Eixo Engrenagem Dupla	07656	07606
10	Engrenagem Helic. Maior Esq.	07652	07602
11	Engrenagem Helicoidal Média	07653	07603
12	Engrenagem Helc. Peq. Direita	07654	07604
13	Anel Elástico E 15	00968	00968
14	Conjunto Frontal Fixação Redutor	07658	07608
15	Anel Elástico I 47	00971	00971
16	Rolamento 6202 2RS	00020	00020
17	Visor de Óleo ½	02954	02954
18	Manípulo 70x1/2x1½	00526	00526
19	Mancal Fixação	01487	01509
20	Porca Bocal	00891	00916
21	Chapa Carne Bocal	00401	00400
22	Faca Cruzeta	00404	00403
23	Pino Arrastador	70688	70689
24	Caracol Bocal	00890	00915
25	Arruela Baquelite Bocal	00892	00917
26	Corpo Alimentador Bocal	00905	00914
27	Bandeja	00409	00408
28	Conjunto Bandeja	07670	07616
29	Eixo Arrastador Moedor	07657	07607
30	Botão Emergência	70710	70710
31	Suporte Bandeja	07664	07614
32	Botão Reset	71257	71257
33	Botão Liga/Desliga	70711	70711
34	Fechamento Externo	07662	07612
35	Conjunto Moedor Carne	90093	00894
36	Flange Engrenagem Maior	07618	07618
37	Socador	07671	07624

VISTA COMPONENTES ELÉTRICOS

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS	
		127V	220V
101	Contactora	71353	16747
102	Transformador E. 127/220V	71350	71350
103	Controlador PTC	71612	71612
104	Relé Segurança	71351	71351

MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

- Verifique periodicamente o visor do nível do óleo (17), mantenha-o sempre no nível.
- Para completar o nível do óleo no redutor, retire a carenagem superior, retire o tampão (8), coloque óleo até chegar no nível adequado (visualize pelo visor de nível).

NOTA: Use preferencialmente óleo IORGA SVO 680

- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

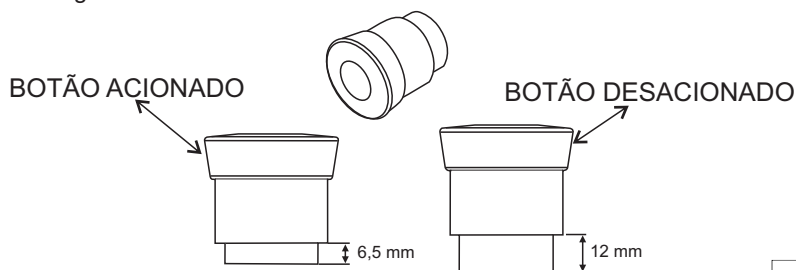
- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Após a utilização da máquina, solte o manípulo (18), retire o corpo alimentador (26), desmonte-o e lave com água quente ou fria.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento GPaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso MCR-10, MCR-22.

Relé de Segurança Instrutech

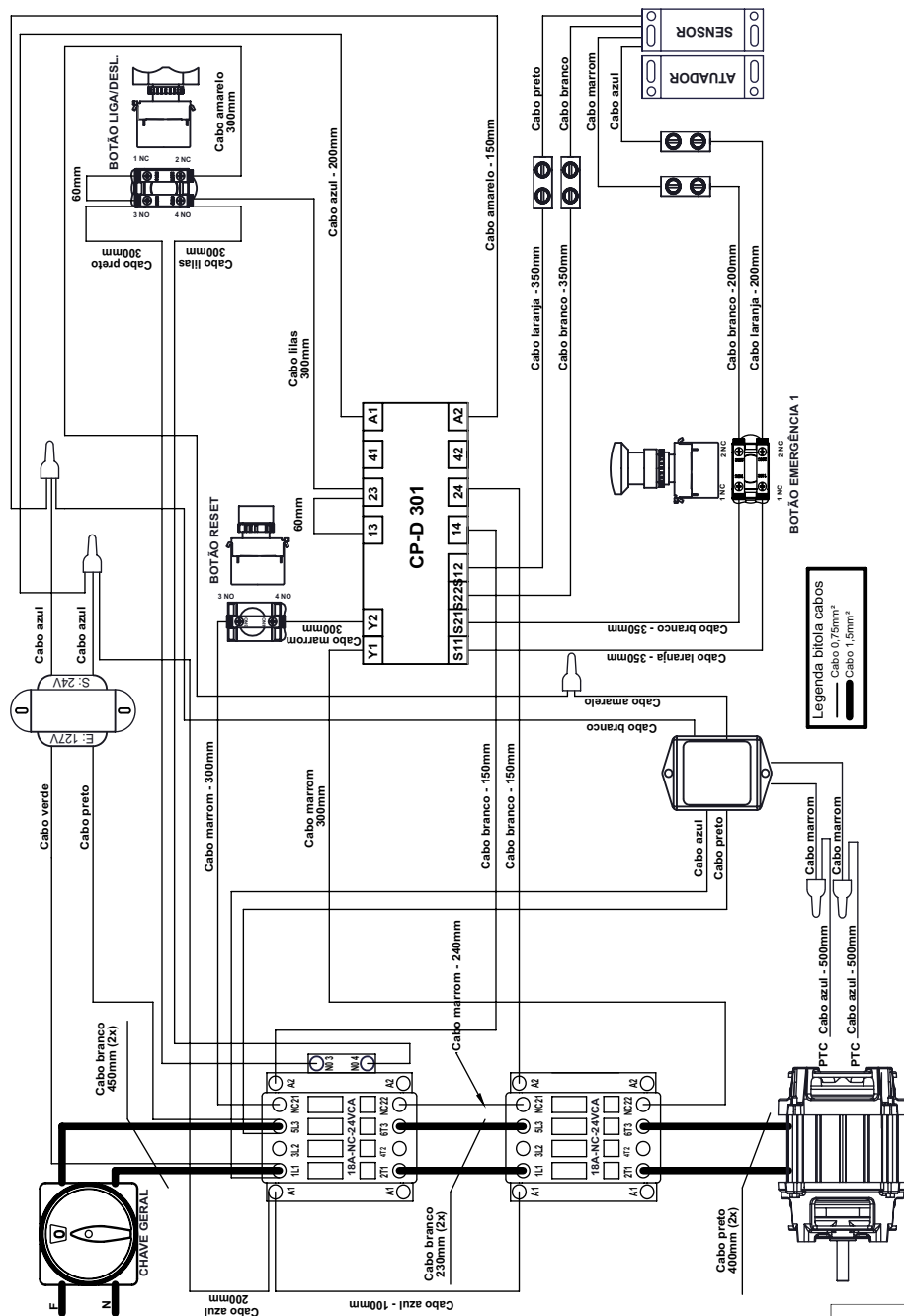
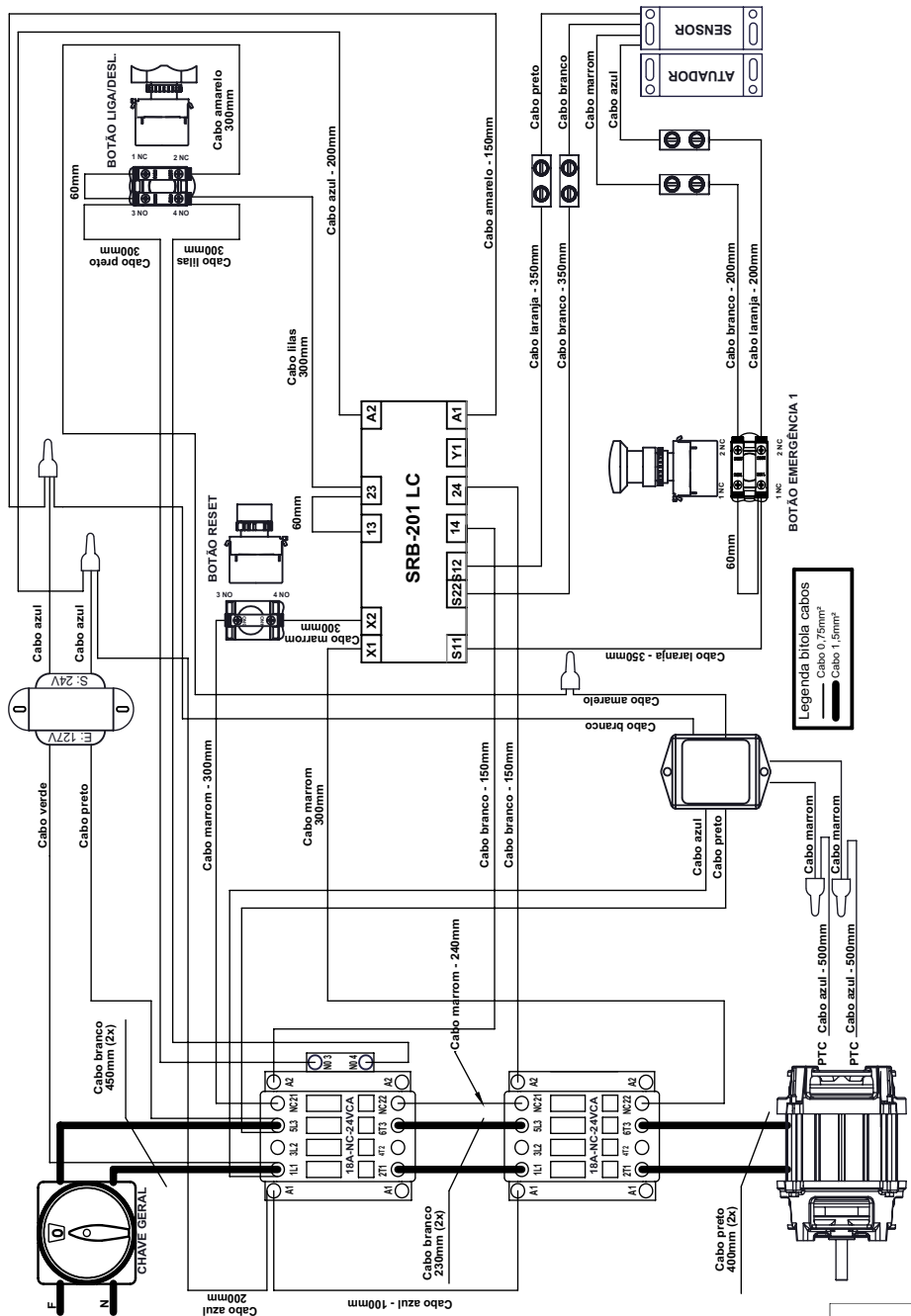
Leds

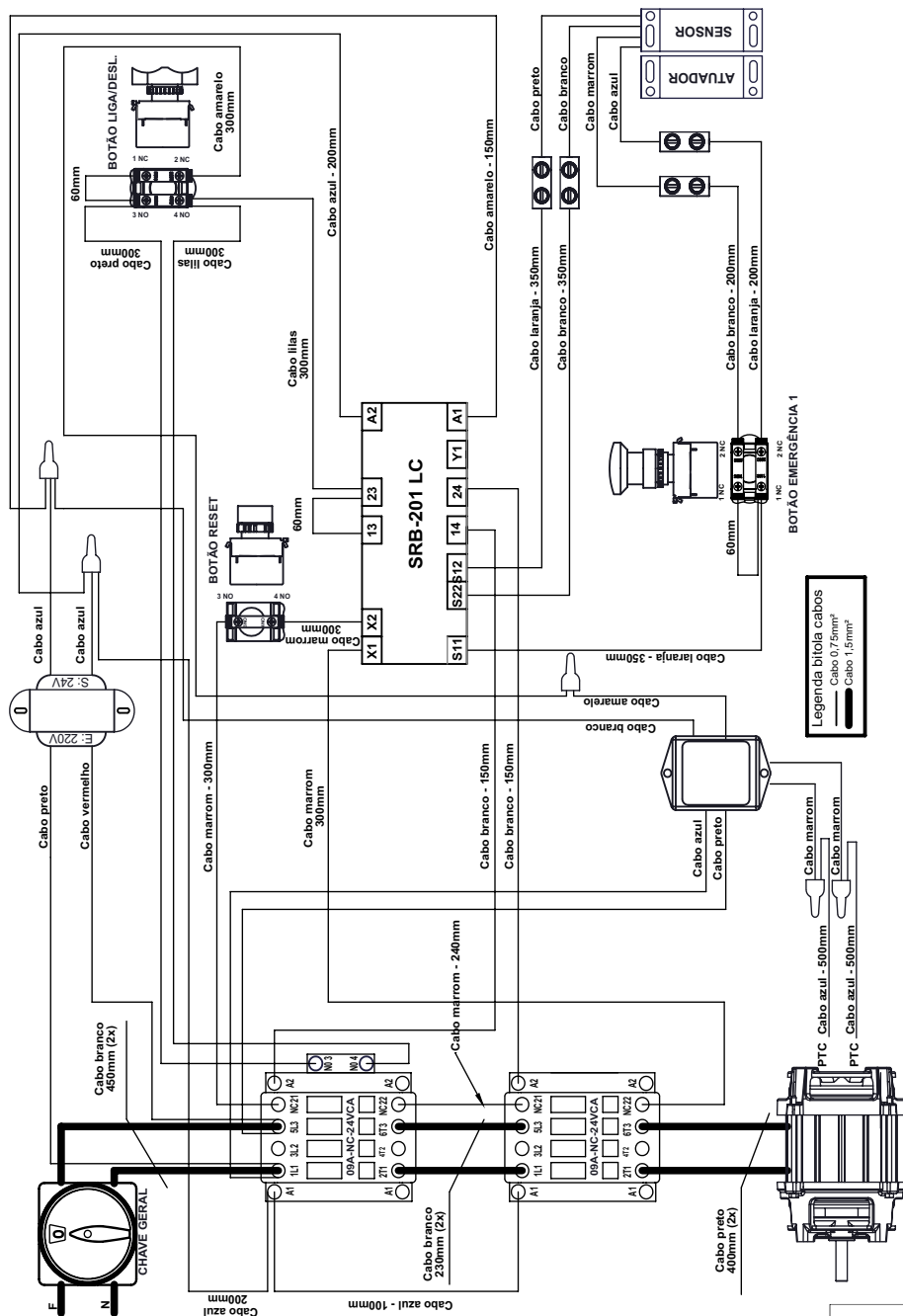
- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

Leds

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

ESQUEMA ELÉTRICO 127V INSTRUTECH

ESQUEMA ELÉTRICO 127V SCHMERSAL

ESQUEMA ELÉTRICO 220V MONO INSTRUTECH
SENSOR
ATUADOR
Cabo preto
Cabo branco
Cabo marrom
Cabo azul
BOTÃO LIGA/DESL.
Cabo amarelo 300mm
1 NC
2 NC
3 NO
4 NO
60mm
Cabo preto 300mm
Cabo lilas 300mm
Cabo azul - 200mm
Cabo amarelo - 150mm
Cabo laranja - 350mm
Cabo branco - 350mm
Cabo branco - 200mm
Cabo laranja - 200mm
Cabo lilas 300mm
BOTÃO EMERGÊNCIA 1
A1
A2
41
42
23
24
13
14
CP-D 301
S12
S22
S21
S11
Y2
Y1
BOTÃO RESET
60mm
Cabo marrom 300mm
Cabo branco - 350mm
Cabo laranja - 350mm
Cabo amarelo
Cabo branco
Legenda bitola cabos
Cabo 0,75mm²
Cabo 1,5mm²
Cabo azul
Cabo azul
S: 24V
E: 220V
Cabo preto
Cabo vermelho
Cabo marrom - 300mm
Cabo marrom 300mm
Cabo branco - 150mm
Cabo branco - 150mm
Cabo azul
Cabo preto
Cabo marrom
Cabo marrom
Cabo azul - 500mm
Cabo azul - 500mm
PTC
PTC
Cabo marrom - 240mm
Cabo branco 450mm (2x)
NO 3
NO 4
09A-NC-24VCA
09A-NC-24VCA
CHAVE GERAL
F
N
Cabo azul 200mm
Cabo azul - 100mm
Cabo branco 230mm (2x)
Cabo preto 400mm (2x)
G.PANIZ
Pg.17

ESQUEMA ELÉTRICO 220V MONO SCHMERSAL

ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-No.: 01/205/5297/13

Product tested	Safety relay module for emergency stop applications	**Certificate holder**	Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda. Rua Maratona, 61 04635-040 São Paulo SP Brazil
Type designation	CP-D	**Manufacturer**	see certificate holder
Codes and standards forming the basis of testing	EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009 IEC 62061:2012 IEC 61508 Parts 1-7:2010	IEC 60947-5-1:2003 IEC 60204-1:2009 (in extracts) IEC 60664-1:2007	
Intended application	Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0): The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508.		
Specific requirements	The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		

It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

This certificate is valid until 2018-03-21.

Functional Safety Type Approved

www.tuv.com
ID 0600000000

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 968/M 383.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test-mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

Berlin, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-Nr./No.: 01/205/0739/10

Prüfgegenstand **Product tested**	Logikeinheit für Sicherheitsfunktionen, Sicherheitsrelaisbaugruppe Logic unit to ensure safety functions, Safety relay unit	**Zertifikats-inhaber** **License holder**	ACE Schmersal Eletroeletronica Industrial LTDA Rodovia Boituva Porto Feliz Km 12 18550-000 Boituva SP Brazil
Typbezeichnung **Type designation**	SRB 201LC	**Hersteller** **Manufacturer**	wie Zertifikatsinhaber see licence holder
Prüfgrundlagen **Codes and standards forming the basis of testing**	EN 60947-5-1:2004 + A1:2009 EN 62061:2005 EN ISO 13849-1:2008 EN ISO 13849-2:2008 IEC 61508 Parts 1-7:2000		EN 60204-1:2006 EN 50178:1997 IEC 61326-3-1:2008 GS-ET- 20:2009

Bestimmungsgemäße Verwendung
Intended application

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Prüfgrundlagen (Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1, SIL CL 3 nach EN 62061 / IEC 61508) und kann in Anwendungen bis Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1 und SIL 3 nach EN 62061 / IEC 61508 eingesetzt werden.

The product complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508.

Besondere Bedingungen
Specific requirements

Die Hinweise in der zugehörigen Installations- und Betriebsanleitung sind zu beachten.

The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.

Es wird bestätigt, dass das Produkt mit den Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen übereinstimmt.

It is confirmed, that the product tested complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

Dieses Zertifikat ist gültig bis 22.04.2015.

This certificate is valid until 2015-04-22.

Der Prüfbericht-Nr.: 968/EZ 431.00/10 vom 22.04.2010 ist Bestandteil dieses Zertifikates.
Der Inhaber eines für den Prüfgegenstand gültigen Genehmigungs-Ausweises ist berechtigt, die mit dem Prüfgegenstand übereinstimmenden Erzeugnisse mit dem abgebildeten Prüfzeichen zu versehen.
The test report-no.: 968/EZ 431.00/10 dated 2010-04-22 is an integral part of this certificate.
The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

TÜV Rheinland Group · Notified Body · 0035 · Industrie Service

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GPANIZ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	030614XXXXXX	*
01	040614XXXXXX	-	

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.